MENSILE N° 137 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 aut. Fil. di Modena di P. L. spa tas. ris. - Tasse persue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

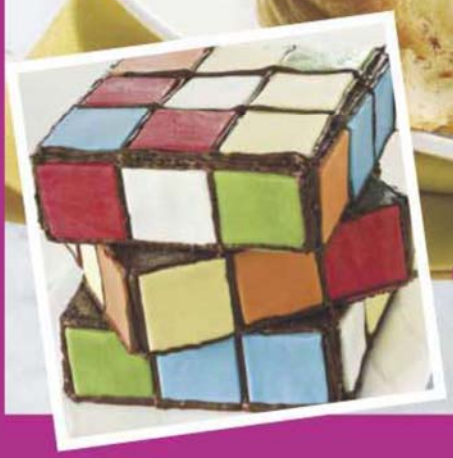
più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

SETTEMBRE 2010

MERENDINE per grandi e piccini

BRUTTI... MA BUONI!



Torte 3D!

9 771128 071005 00127

TIEMA

FRESCHE DI NATURA.

GRUPPO

EUROVO

www.uovo.it

Sommario

Tutte le ricette sono provate!

Buona merenda a tutti

Riscopriamo insieme il piacere di preparare in casa le merende per i nostri bambini.

pag.2

Mezzogiorno di fuoco

Il vecchio, selvaggio west non è mai stato così "dolce".

pag. 32

Quando l'apparenza inganna

Un po' bruttini da vedere, ma quanto buoni da gustare!

pag.8

Dolci in 3° dimensione

Mettetevi alla prova e giocate con noi: la vostra abilità e creatività saranno premiate attraverso lo stupore e l'ammirazione dei vostri ospiti, grandi e piccini che siano!

pag.12

Rubriche

Torte

Buone, belle ed invitanti.

pag. 16

Crostate

Per tutti i gusti.

pag. 22

Dolci al cucchiaio

Morbidi e vellutati.

pag. 26

Biscotti & Pasticcini

Secchi per la colazione o farciti per il tè.

pag. 30

Bricoliamo: è qui la festa!

L'allestimento, i giochi e i dolci che renderanno speciale la vostra festa.
pag.34

Da lettrice a lettrice

Le pagine per chiacchierare insieme. **pag.38**

Mercato

Le novità per la casa e la dispensa.
pag.40

Celiachia

La ricetta per chi non tollera il glutine. **pag.41**

Agenda

Notizie, feste e manifestazioni dal mondo della pasticceria.
pag.43

Elenco ricette

Fagottini al cioccolato	pag. 3
Panini dolci con gocce di cioccolato	pag. 4
Farfalle con pasta sfoglia	pag. 5
Torta farcita con crema al Marsala	pag. 6
Taralli all'olio e Marsala	pag. 7
Torta ai pistacchi e mandorle	pag. 9
Fagottini alle mandorle	pag. 9
Sbrisolona allo yogurt	pag. 10
Rustici due colori	pag. 10
Mega-muffin	pag. 13
Cubo di Rubik	pag. 14
Torta di crema e pinoli	pag. 17
Torta alle noci	pag. 17
Plum cake leggero con pere	pag. 18
Torta farcita al mascarpone	pag. 19
Crostata ricoperta alle pere	pag. 23
Tartellette settembrine	pag. 23
Crostata con pesche e cacao	pag. 24
Crostata frangipane di prugne	pag. 25
Mousse di pesche	pag. 27
Dessert zabaione con macedonia	pag. 27
Zuccotto ai frutti di bosco	pag. 28
Budini con albicocche e fichi	pag. 29
Bis"cocco" e limone	pag. 31
Amaretti	pag. 31
Biscotti alla vaniglia	pag. 32
Mini burger del cowboy	pag. 35
Fagiolata	pag. 35
Crostatine alle mele	pag. 36
Torta "a tutta birra"	pag. 37
Gli amaretti di Annamaria	pag. 38
Torta Acquario	pag. 39
Torta di grano saraceno	pag. 41

Buona merenda a tutti!

Riscopriamo insieme il piacere di preparare in casa le merende per i nostri bambini.

Cestino Primo'Gi

Fagottini al cioccolato

Preparazione 80 minuti • Cottura 20 minuti • Per 10 pezzi

Ingredienti

250 g di farina 00
250 g di farina Manitoba
30 g di lievito di birra
60 g di zucchero, 2 uova
40 g di burro, 10 g di sale
80 g di acqua, 70 g di latte
1 bustina di vanillina

■ **panetto:** *200 g di burro*

■ **inoltre:**
crema al cioccolato
gelatina di albicocche

Preparazione

■ In una ciotola versate il latte a temperatura ambiente e lo zucchero, mescolate, poi scioglietevi il lievito sbriciolato.

■ Alle farine miscelate unite la vanillina, il lievito sciolto e l'acqua. In una ciotola, a parte, unite il sale alle uova, poi incorporatele in 2-3 riprese al composto di farina.

■ Completate infine con il burro morbido a pezzetti.

■ Lavorate la pasta molto a lungo fino a renderla soda e liscia (occorreranno circa 15/25 minuti).

■ L'impasto dovrà staccarsi perfettamente dal piano di lavoro. Proteggetelo con pellicola per alimenti e ponetelo a riposare in frigo per 60 minuti.

■ Con il mattarello stendete la pasta in un quadrato di cm 40x40.

■ Adagiate il panetto di burro freddo su un pezzo di pellicola e, con un batticarne, appiattitelo leggermente ottenendo un rettangolo di cm 20x25.

■ **Primo giro:** adagiate il panetto di burro al centro della pasta e ribattete i vertici verso il centro fino a farli toccare. Con il mattarello infarinato stendete la pasta fino ad ottenere un rettangolo di cm 65x25.

■ Ribattete un terzo della pasta verso il centro.

■ Procedete sovrapponendo al centro l'altro lembo di pasta, creando tre strati (piega a tre). Proteggete la pasta con pellicola e ponete in frigo per 40 minuti.

■ **Secondo giro:** riprendete la pasta e stendetela nuovamente in un rettangolo, poi date la piega a tre come nel primo giro. Avvolgete la pasta con pellicola e ponetela in frigo per 40 minuti.

■ **Terzo giro:** riprendete la pasta e stendetela di nuovo in un rettangolo, poi ripetete per la terza volta la piega a tre. Proteggetela con pellicola e ponetela in frigo per altri 40 minuti.

■ Riprendete la pasta dopo l'ultimo riposo in frigo, poi, con il mattarello stendetela allo spessore di 1/2 cm e ritagliatela in piccoli rettangoli di cm 5x20. Pennellate la pasta con poca acqua.

■ Al centro di ogni striscia ponete un cucchiaino di crema al cioccolato, poi ripiegate un lembo sulla crema e anche l'altro (come avete fatto per compiere i giri).

■ Coprite i fagottini con un canovaccio e lasciateli lievitare in ambiente caldo fino al raddoppio del volume (occorreranno circa 50/60 minuti). Cuocete i fagottini in forno a 180° per 20 minuti (se la superficie dovesse scurire troppo, proteggeteli con carta alluminio). Una volta cotti, sfornate i fagottini e pennellate la superficie con la gelatina calda.

1. Dopo aver appiattito il pane di burro adagiatelo al centro della pasta.

2. Ribattete i vertici al centro e stendetela in un rettangolo.

3. Iniziate la piega: ribattete al centro un terzo della pasta; fatelo anche con l'altro lato.

4. Stendete la pasta allo spessore di mezzo centimetro.

5. Con un rondella tagliapasta o un coltello affilato, ritagliatela in rettangoli 5x20 cm.

6. Pennellate le strisce con poca acqua.

7. Distribuite un cucchiaino di crema al centro delle strisce.

8. Iniziate a piegare la pasta partendo dai due lembi esterni.

9. Chiudete bene i fagottini e lasciateli lievitare al caldo.

1. **Pennellate i panini con il latte e infornate.**

2. **Dopo la cottura poneteli sulla gratella a raffreddare.**

Cestino Primo Gi

Panini dolci con gocce di cioccolato

Preparazione 40 minuti • Cottura 23 minuti
Per 12 panini

Ingredienti

360 g di farina, 250 g di farina Manitoba
200 g di patate lessate e schiacciate
70 g di zucchero, 4 pizzichi di sale
70 g di burro morbido
2 uova piccole, 50 g di gocce di cioccolato
25 g di lievito di birra, 100 g di latte
■ per pennellare: *latte q.b.*

Preparazione

■ **Preimpasto:** sciogliete nel latte tiepido il lievito con 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaio di farina, poi lasciatelo lievitare per 15/20 minuti.

■ Nel frattempo impastate le farine, lo zucchero, le patate schiacciate e ancora calde, le uova, il burro e il sale. Aggiungete subito il pre-impasto e l'acqua necessaria per rendere la pasta piuttosto morbida.

■ Copritela con un canovaccio e lasciatela lievitare per 90/95 minuti. Rilavorate la pasta e incorporate le gocce di cioccolato. Dividetela in porzioni di 90/100 g l'una formando delle pagnottelle tonde.

■ Deponetele distanziate sulla placca del forno foderata con carta oleata e lasciatele lievitare ancora per 20/30 minuti, oppure fino al doppio del volume iniziale. Pennellate i panini in superficie con il latte e infornate a 180° per 20/23 minuti.

1-2. **Ricoprite la pasta con la pasta sfoglia e ritagliatela.**

3-4. **Dividete a metà le fettucce e torcetele leggermente.**

5-6. **Pennellate le farfalle con l'albume e cospargatele con zucchero semolato.**

Ciotola, piatto, zuccheriera Villa d'Este

Farfalle con pasta sfoglia

Preparazione 60 minuti • Cottura 15/20 minuti • Per 15 pezzi

Ingredienti

300 g di farina 00
20 g di lievito di birra
100 g di latte, 80 g di burro
30 g di zucchero semolato
1 uovo + 1 tuorlo, 1 pizzico di sale
200 g di pasta sfoglia già stesa

inoltre:

1 albume sbattuto
40 g di zucchero semolato

Preparazione

Pre-impasto: versate in una ciotola 50 g di farina, unite il lievito sciolto in 5/6 cucchiai di latte tiepido e impastate, poi incidete a croce il panetto e lasciatelo riposare coperto con un canovaccio per circa 1 ora a temperatura ambiente.

Unite alla restante farina lo zucchero, il latte, il burro morbido a pezzetti, l'uovo, il tuorlo e il sale. Impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo, schiacciatelo con le mani e ponete al centro il pre-impasto. Lavorate la massa fino a quando sulla superficie si formeranno delle bolle.

Ponetela di nuovo a lievitare coperta per 1 ora.

Tirate la pasta in un rettangolo spesso 1 cm e di circa 30 cm di lato, poi sovrapponete un pari rettangolo di pasta sfoglia stesa e ritagliate delle fettucce alte 5 cm. Dividetele a metà e torcetele leggermente.

Disponete le farfalle sulla placca del forno protetta con carta oleata. In una ciotola semimontate l'albume con lo zucchero, poi pennellatele i fiocchi e cospargeteli ancora con altro zucchero semolato. Lasciate lievitare le farfalle ancora per 30 minuti prima di infornarle a 180° per 15/20 minuti.

Le buone ricette di FRATELLI Carli

— DAL 1911 —

Torta farcita con crema al Marsala

stampo Ø 22 cm
per 12 persone

Ingredienti

■ **torta:** *140 g di farina, 6 uova*
50 g di amido di mais
180 g di zucchero
1 bustina di vanillina
bagna alla vaniglia q.b.
■ **zabaione:** *150 g di tuorli*
150 g di zucchero
6 g di colla di pesce
300 g di Marsala Superiore Carli
■ **inoltre:** *500 g di mascarpone*
120 g di zucchero a velo
25 g di cacao amaro
■ **decorazione:**
zucchero a velo
acini di uva brinati e al naturale
gelatina di albicocche
granella di mandorle

Preparazione

■ **Torta:** su un bagnomaria caldo montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa molto sostenuta che cada a nastro. Aromatizzate con la vanillina. Incorporate le farine setacciate mescolando dal basso verso l'alto e versate il composto nello stampo unto e infarinato. Infornate a 175° per 55 minuti. Sfornate e sformate la torta sulla gratella a raffreddare.

FRATELLI CARLI
via Garessio, 11 18100
Imperia tel. 0183 70 80
www.oliocarli.it

- NON SI TROVA NEI NEGOZI
- SI ORDINA PER POSTA, PER TELEFONO O VIA INTERNET
- SI RICEVE A DOMICILIO

1. Senza smettere di montare unite a filo il Marsala Carli.

2. Al mascarpone aggiungete il cacao setacciato.

3. Versate un terzo della farcia sul primo disco di torta.

■ **Farcia:** lavorate a crema il mascarpone con lo zucchero a velo, poi aggiungete il cacao e conservate in frigo.

■ **Zabaione:** in una ciotola sbattete a spuma zucchero e tuorli fino ad ottenere una battuta sostenuta. Sempre continuando a sbattere aggiungete a filo il Marsala Carli. Ponete su una bagnomaria caldo (l'acqua non dovrà bollire) e, mescolando, addensate la crema zabaione. Allontanate dal calore e unite la colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata. Lasciate raffreddare prima di incorporare lo zabaione al mascarpone.

■ **Assemblaggio:** pareggiate la torta e dividetela in tre dischi. Pennellateli con la bagna e adagiate la base nel cerchio mobile. Farcite la torta con 1/3 della crema al Marsala. Sovrapponete il secondo disco di pasta e distribuite un altro terzo di crema (la restante servirà per la decorazione). Adagiate infine l'ultimo disco di torta. Ponete in frigo per 3 ore.

■ **Decorazione:** sformate la torta sul piatto da portata, pennellate il bordo esterno con la gelatina di albicocche calda e fatevi aderire la granella di mandorle. Spolverizzate la superficie con lo zucchero a velo. Trasferite la crema di farcitura rimasta in un sac à poche con bocchetta a stella media e guarnite la torta con bei ciuffi.

■ Deponete degli acini di uva brinati sui ciuffi e degli acini di uva al naturale fra un ciuffo e l'altro.

Dulcis in fundo...

L'Olio di Oliva Tradizionale Carli con il suo sapore dolce e amabile infonde ai dessert piacevoli note fragranti e non li appesantisce. Il Marsala Superiore Carli è un vino liquoroso, ricco e complesso, dal sapore vellutato.
E' ottimo per impreziosire dolci, ma è l'ideale per realizzare lo zabaione da servire anche con la piccola pasticceria secca.

Taralli all'olio e Marsala

per 6/8 persone

Ingredienti

50 g di Olio di Oliva Tradizionale Carli
3 uova, 3 tuorli, 500 g di farina
50 g di Marsala Superiore Carli
3 pizzichi di sale, 8 g di lievito
sciroppo: 400 g di acqua
400 g di zucchero, 1 limone
2 cucchiai di Marsala Superiore Carli

Preparazione

■ Miscelate le uova e i tuorli con l'Olio di Oliva Tradizionale Carli e metà farina.

■ Aggiungete il Marsala Superiore Carli, poi la farina residua setacciata con sale e lievito.

■ Proteggete la pasta e ponetela in frigo per 1 ora. Dopo il riposo formate dei rotolini di impasto grossi un dito e lunghi 15 cm circa e chiudeteli a ciambellina. Ponete i biscotti su due placche foderate con carta da forno e infornate a 230° per 10/12 minuti. Sfornateli e fateli raffreddare.

■ **Sciroppo:** sobbollite l'acqua con lo zucchero e le scorze del limone per 10 minuti, allontanate dal calore e aromatizzate con il Marsala Superiore Carli. Ponete i taralli nello sciroppo per alcuni minuti, poi adagiateli sulla gratella a sgocciolare.
Serviteli cosparsi di scorzetta di limone.

1. Sbattete le uova e i tuorli con l'Olio di Oliva Carli.

2. Ponete i taralli cotti nello sciroppo.

Quando l'apparenza inganna

Un po' bruttini da vedere, ma quanto buoni da gustare!

Cestino Primo'Gi, nastro Brizzolari

Torta ai pistacchi e mandorle

Preparazione 30 minuti • Cottura 35 minuti • Stampo 20x30 cm • Per 6/8 persone

Ingredienti

150 g di pistacchi non salati, tritati finissimi
200 g di mandorle tritate finissime
200 g di zucchero, 5 uova
100 g di burro fuso e freddo
100 g di farina, 10 g di lievito
70 g di vermouth bianco
2 pizzichini di sale

per decorare:
3 cucchiai di gocce di cioccolato

Preparazione

Montate i tuorli con metà zucchero e gli albumi con lo zucchero residuo.

Al composto di tuorli unite il burro, il vermouth e mescolate.

Aggiungete la farina setacciata, il lievito e il sale.

Proseguite incorporando la frutta secca e alternando con gli albumi già montati a neve ferma.

Versate la massa nello stampo unto e infarinato, spargete in superficie le gocce di cioccolato e cuocete a 180° per 35 minuti, poi sfornate.

Sformate la torta dopo 10 minuti.

1. Ammorbidite le mandorle con l'albume e il latte.

2. Ricavate dalla pasta dei quadrati di 5 cm di lato.

3. Farcite i fagottini e ripiegateli.

Fagottini alle mandorle

Preparazione 30 minuti
Cottura 20 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

pasta: *300 g di farina, 60 g di zucchero*
1 pizzico di vanillina, 1 tuorlo
1 albume, 3 cucchiai di latte, 120 g di burro

crema di mandorle:
200 g di mandorle spellate
200 g di zucchero

Preparazione

Pasta: impastate rapidamente la farina con il burro ammorbidito, la vanillina, 60 g di zucchero e il tuorlo.

Avvolgete la pasta in pellicola e lasciatela riposare al fresco per 30 minuti.

Nel frattempo riducete in farina le mandorle con lo zucchero e ammorbidite l'impasto con un albume sbattuto e 3 cucchiai di latte.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile, ricavatene dei quadrati di 5 cm di lato, farcite il centro con un cucchiaino di crema di mandorle e ripiegate i quattro angoli di pasta pizzicandoli a fagottino.

Ponete i fagottini sulla placca del forno protetta con carta oleata e cuoceteli a 150° per circa 20 minuti.

Ciotola Caleca

Sbrisolona allo yogurt

Preparazione 30 minuti • Cottura 35 minuti
Stampo Ø 26 cm • Per 6 persone

Ingredienti

130 g di farina 00, 100 g di zucchero
110 g di farina di mais macinata finemente
130 g di mandorle tritate grossolanamente
100 g di burro, 1 tuorlo, buccia grattugiata di 1/2 limone
50 g di yogurt greco, 20 g di latte concentrato zuccherato
■ **decorazione:** *mandorle*

Preparazione

■ Con la punta delle dita impastate il burro con le due farine miscelate, lo zucchero, il tuorlo e le mandorle. Aggiungete lo yogurt e il latte concentrato.

■ Aromatizzate con la buccia del limone grattugiata. Staccate delle grosse briciole di pasta e disponetele nello stampo imburrato e infarinato senza pressare e lasciando anche spazi vuoti. Inserite le mandorle su ogni mucchietto di impasto e infornate per 35 minuti a 180°.

1. Con la punta delle dita impastate gli ingredienti.

2. Aggiungete yogurt e latte concentrato.

3. Disponete grosse briciole di impasto nello stampo.

Rustici due colori

Preparazione 40 minuti • Cottura 15 minuti
Per 65/70 biscotti

Ingredienti

30 g di albumi, 20 g di cacao, 200 g di nocciole con la pelle
170 g di farina, 18 g di fecola, 125 g di zucchero a velo
130 g di burro a temperatura ambiente, 2 pizzichi di sale
1 cucchiaino di lievito, 1 bustina di vanillina

Preparazione

- Setacciate la farina e la fecola con il lievito e il sale. Unite il burro, gli albumi, l'aroma, le nocciole tritate e lo zucchero e impastate con le mani senza lavorare troppo l'impasto in modo che rimanga grumoso.
- Dividetelo in due parti e, ad una, aggiungete il cacao. Rivestite due placche da forno con carta oleata e deponete, aiutandovi con due cucchiaini, delle porzioni di impasto più piccole di una noce, ben distanziate.
- Cuocete i biscotti per 13/15 minuti a 180°.

1. In una ciotola setacciate le farine con il lievito e il sale.

2-3. Unite il burro e gli albumi.

Scatola e piattino Nuova R2S

Dolci in 3ª dimensione

Mega-muffins

Preparazione torte 40 minuti escluso la decorazione con ghiaccia e fondente
Cottura 50 minuti
1 stampo con foro centrale Ø cm 18, alto cm 8
1 stampo scanalato con foro centrale Ø cm 15, alto cm 11
per 10 persone

Ingredienti

■ **torte:** *340 g di burro morbido*
350 g di zucchero
420 g di farina + 60 g di farina di cocco
150 g di latte a temperatura ambiente
7 uova a temperatura ambiente
1 + 1/2 bustina di lievito
4 pizzichi di sale
buccia raschiata di 2 limoni

■ **ghiaccia:**
840 g di zucchero a velo
60 g di albume
60 g di succo di limone
colorante rosa

■ **decorazione:**
crema pasticciera
gelatina di albicocche
crema spalmabile al cioccolato
300 g di fondente
coloranti alimentari rosso, verde e giallo
coriandoli di zucchero

Preparazione torte

■ Montate il burro con lo zucchero e la raschiatura dei limoni, poi incorporate un uovo alla volta e, progressivamente, la farina, il lievito, il sale, il latte e, da ultimo, la farina di cocco.

1 Mescolate e versate la massa nei due stampi imburrati e infarinati. Infornate a 175° per 50 minuti, poi sfornate e sformate i due dolci sulla gratella a raffreddare.

2-3 Rifilate la pasta sui bordi e pennellate le torte con la gelatina di albicocche.

4 Stendete 250 g di fondente colorato di giallo e foderate la torta scanalata.

5-6 Ripiegate bene il fondente sotto per 2 cm. Sulla sommità invece, lasciate il fondente aperto (per accogliere la parte superiore del mega - muffin arricciando il bordo con l'apposito attrezzo arriccia-bordi. Spalmate la superficie con la crema spalmabile al cioccolato.

7 Sovrapponete, rovesciandola, la seconda torta a ciambella già pennellata con la gelatina di albicocche caldissima.
Riempite il foro centrale con la crema pasticciera fredda.

Preparazione ghiaccia

■ Sbattete gli ingredienti con le fruste fino a rendere la ghiaccia soda e lucida.

8 Spalmatene 1/3 sulla calotta e ponete la rimanente in un sac à poche con bocchetta a stella media. Tracciate delle righe parallele e concentriche partendo dal basso verso l'alto.

9 Cospargete con i coriandoli di zucchero e lasciate asciugare.

Preparazione fragolina

■ **Colorate il fondente rimasto in rosso e verde e create la fragola:** stendete il fondente verde e con un taglia-pasta smerlato di Ø 2 cm ritagliate la foglia.

10 Modellate il frutto con il fondente rosso e punteggiatelo con dei puntini neri usando un pennarello alimentare.

11 Assemblate fragola e foglia e inseritela sulla sommità del mega-muffin.

Cubo di Rubik

Preparazione basi 40 minuti
Cottura 60 minuti
3 stampi 20x20 cm
per 10/12 persone

Ingredienti

per 3 torte:

540 g di burro morbido
540 g di zucchero
540 g di farina
75 g di cacao, 9 uova
120 g di amido di mais
1 bustina di lievito
3 pizzichi di sale
buccia grattugiata di 1 limone
3-4 cucchiai di latte

inoltre:

500 g di fondente
gelatina di albicocche
coloranti alimentari rosso, verde, giallo, blu, arancione
crema spalmabile al cioccolato

Preparazione basi

1-2 **Torte:** sbattete a crema il burro morbido con lo zucchero e la buccia raschiata del limone.

3 In una ciotola, a parte, montate le uova e, sempre sbattendo con le fruste, incorporatele al burro.

4 Sulla battuta setacciate le farine, il lievito e i pizzichi di sale.

5 Amalgamate prima di incorporare il cacao e stemperate con il latte a temperatura ambiente.

6 Omogenizzate bene la massa, poi versatela negli stampi imburrati e infarinati o protetti con carta da forno e infornate a 170° per 55/60 minuti.
Sfornate le torte e ponetele a raffreddare sulla gratella.

7-8-9 **Decorazione:** pareggiate le torte e tagliatele in quadrati di cm 12,5 x 12.5 x 4, poi pennellatele con la gelatina di albicocche.

10 Da un cartoncino ritagliate dei quadretti di cm 4x4.

11 Colorate il fondente con i diversi colori, poi stendetelo.

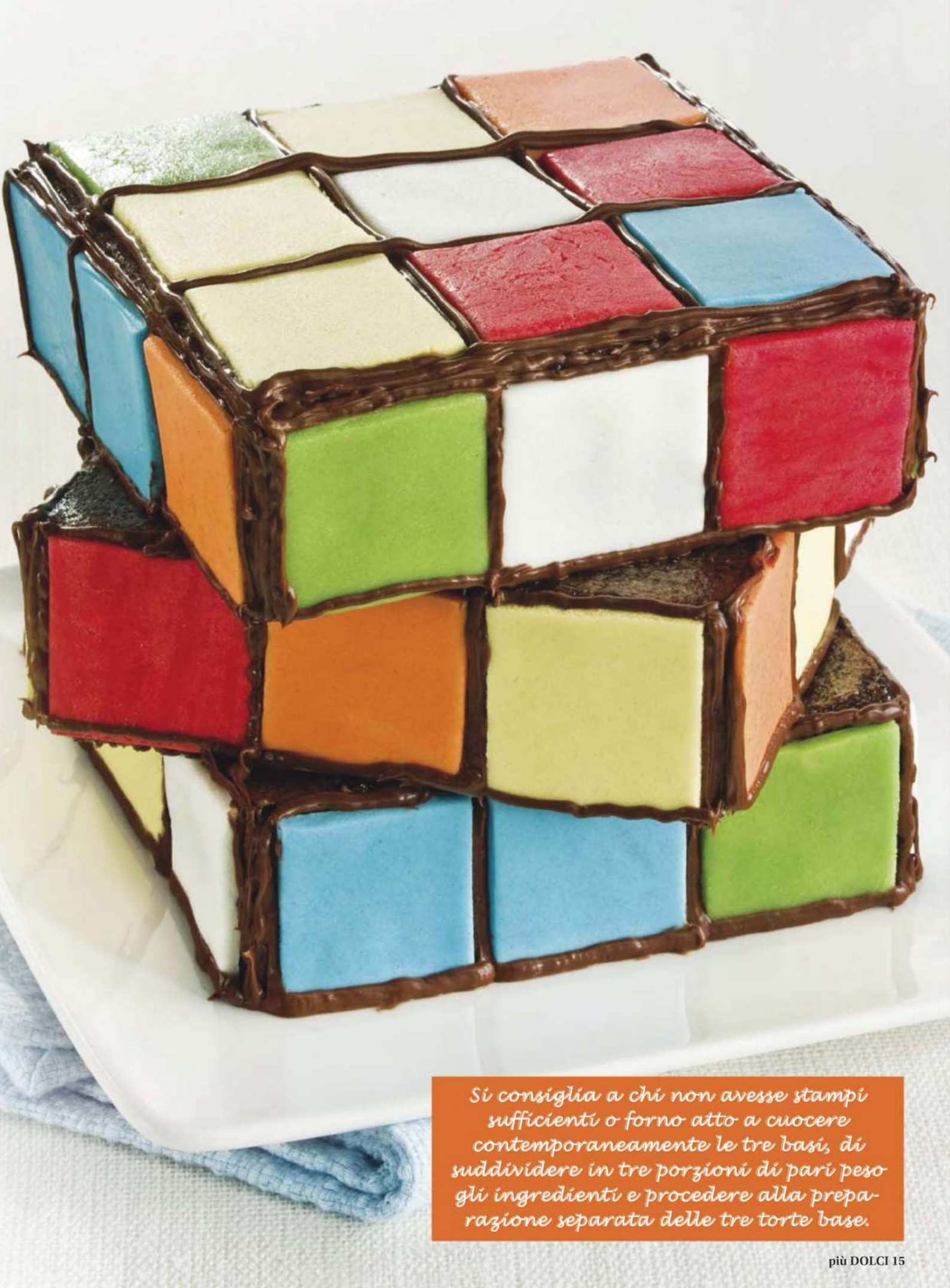
12 Usando la sagoma di cartoncino ritagliate 45 quadretti, alternando i vari colori.

■ Dividete le torte a metà e farcitele con un velo di crema al cioccolato o crema spalmabile al cioccolato, poi componete le torte compattandole.

13-14 Deponete la prima torta sul piatto di servizio e pennellatela abbondanemente con la gelatina di albicocche calda.
Iniziate a foderarla con i quadretti sui lati.

■ Procedete analogamente anche con le altre 2 torte.

15 **Completamento:** ponete in un conetto di carta la crema spalmabile rimasta e delineate tutti i bordi delle tre torte e le fughe tra i quadretti colorati. Con l'aiuto della pala torta sovrapponete i pezzi, ponendoli sfalsati tra loro.



Si consiglia a chi non avesse stampi sufficienti o forno atto a cuocere contemporaneamente le tre basi, di suddividere in tre porzioni di pari peso gli ingredienti e procedere alla preparazione separata delle tre torte base.

Torte & tortine

Torta di crema e pinoli

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Stampo Ø 24 cm*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

■ **pasta:** *280 g di farina 00*
110 g di zucchero semolato
150 g di burro, 3 tuorli
scorza grattugiata di 1 limone
■ **farcia:** *3 tuorli*
1 pizzico di sale, 700 g di latte
1 baccello di vaniglia
80 g di semolino
80 g di pinoli, 30 g di burro
1 arancia, buccia e succo
buccia raschiata di 1 limone
140 g di zucchero
■ **decorazione:** *pinoli*

Preparazione

■ **Pasta:** impastate la farina, il burro, lo zucchero, i tuorli e aromatizzate con la scorza grattugiata del limone.
Stendete tre quarti di pasta e foderate lo stampo imburrato e infarinato.
Bucherellate il fondo e ponete a riposare lo stampo e la rimanente pasta in frigo per circa mezz'ora.
■ **Farcia:** portate a bollore il latte con i semi raschiati dal baccello di vaniglia, poi unite a pioggia il semolino mescolando man mano e cuocete fino ad ottenere una crema consistente.
■ Allontanate dal fuoco e aggiungete anche il burro, lo zucchero, un tuorlo alla volta e un pizzico di sale. Incorporate la metà dei pinoli tritati e i restanti interi e tostati, metà succo d'arancia e la raschiatura di arancia e limone.
■ Quando la crema sarà tiepida, versatela nella tortiera, pareggiatela e coprite la superficie con la residua pasta stesa, facendola ben aderire sul bordo.
■ Cospargete la superficie con i pinoli tenuti da parte e infornate a 180° per 35 minuti. Procedete con altri 5 minuti di cottura con forno statico e calore solo sotto.

1. **Alla crema unite un tuorlo alla volta.**

2. **Incorporate i pinoli.**

3-4. **Versate la crema e ricoprite con la pasta facendola ben aderire al bordo.**

Torta alle noci

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Tortiera Ø 24 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

■ **torta:** *200 g di noci sgusciate*
100 g di burro, 3 uova, 200 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
150 g di zucchero semolato
5-6 cucchiai di latte
■ **decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

■ **Torta:** tostate le noci in una padella antiaderente (o in forno), poi tritatele grossolanamente. Nel frattempo lasciate ammorbidire il burro.
■ Versate in una terrina la farina mescolata al lievito, poi incorporate le noci, il burro morbido, lo zucchero e le uova.
■ Lavorate il composto con lo sbattitore elettrico diluendolo con il latte. Imburrate e infarinate la tortiera, versate l'impasto e cuocetelo a 180° per 30 minuti.
■ Sfornate e lasciate intiepidire la torta, quindi sformatela e cospargetela con lo zucchero a velo.

Se gradite un sapore più delicato vi consigliamo di spellare le noci prima della tostatura tuffando i gherigli in acqua bollente per due minuti.

Plum cake leggero con pere

■ *Preparazione 25 minuti* ■ *Stampo da plum cake 24 x 12 cm*
■ *Per 8/10 persone*

Ingredienti

180 g di yogurt bianco
130 g di zucchero, 280 g di farina
25 g di fecola, 4 uova
90 g di olio di semi
1 bustina di lievito
2 pizzichini di sale
buccia grattugiata di 1 limone

■ **per decorare:**
gelatina di fragole o di albicocche
1 pera

Preparazione

■ In una capiente ciotola montate le uova con lo zucchero, poi aromatizzate con la buccia del limone.
Senza smettere di montare unite a filo l'olio, quindi lo yogurt. Setacciate sulla massa le farine con il lievito e il sale.
■ Amalgamate bene e versate il composto nello stampo imburrato e infarinato.
■ Tagliate a spicchi la pera e inseriteli in superficie nell'impasto.
■ Cuocete il dolce a 180° per 48/50 minuti, poi, dopo averlo sfornato e sformato, pennellatelo subito con la gelatina di frutta.

1. Affettate la pera e distribuitela in superficie.

2. Pennellate il plum cake con la gelatina caldissima.

Torta farcita al mascarpone

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura* ■ *Stampo quadrato 26x26 cm*
■ *Per 12 persone*

Ingredienti

■ **torta:**
6 uova, 250 g di zucchero
230 g di farina, 30 g di cacao
1 cucchiaino raso di lievito, 2 pizzichini di sale

■ **crema:**
4 tuorli, 400 g di latte
140 g di zucchero, 40 g di farina
8 g di colla di pesce
1 bustina di essenza di vaniglia

■ **inoltre:**
350 g di mascarpone, 50 g di zucchero a velo
140 g di panna montata, bagna al limoncello q.b.

■ **decorazione:** *cacao, zucchero a velo, lamponi*

Preparazione

■ **Torta:** montate a lungo le uova con lo zucchero. Setacciate sul composto la farina con il cacao, il lievito e il sale. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione.

■ Imburrate e infarinate lo stampo.

■ Versate il composto nello stampo e infornate a 175° per 50 minuti (per verificare se la torta è cotta perfettamente, al momento di sfornarla inserite al centro un lungo stecchino di legno: se uscirà pulito, la torta è cotta perfettamente). Sfornate, attendete 5 minuti, poi sformate la torta sulla gratella.

■ **Crema:** scaldate il latte con 80 g di zucchero. Montate i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la farina e diluite con il latte ancora caldo. Trasferite il composto in una casseruola su fuoco basso e, sempre mescolando, addensate la crema.

■ Allontanate dal calore, unite la vanillina e la colla di pesce già ammollata per 10 minuti in acqua fredda e ben strizzata. Lasciate raffreddare mescolando ogni tanto.
Sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo, poi incorporatelo alla crema fredda. Unite delicatamente anche la panna montata.

■ **Assemblaggio:** dividete la torta a metà, poi inumiditela con la bagna. Versate la farcia, livellatela e sovrapponete il secondo strato di torta (sempre inumidito). Ponete in frigo per 4-5 ore.

■ **Decorazione:** spolverizzate la superficie della torta con il cacao e lo zucchero a velo, poi guarnitela con i lamponi.

Antipasti

Primi piatti

Secondi e piatti unici

Pani, pizze e focacce

Contorni

Dolci

Scoprite il piacere di rinnovare il vostro menù con piatti saporiti e gustosi, scegliendo fra le numerose proposte dall'antipasto al dolce, con ricette di facile preparazione.

Con più CUCINA di Ottobre/Novembre il libro

Ricette Rustiche

Salate & Dolci

a soli
€ 6,90
anzichè € 12,80

In edicola
dal 22/09/10

Ricette squisite e infallibili da preparare.

AVVISO ALLE ABBONATE

Se desiderate acquistare la rivista "più CUCINA" 59 di Ottobre/Novembre con allegato il libro "Ricette Rustiche" a soli €6,90, telefonate all'ufficio abbonamenti entro e non oltre l'8 SETTEMBRE 2010.
Provvederemo a sospendere l'abbonamento per il mese di Ottobre/Novembre e a posticiparne la scadenza di un numero.

Crostate & Crostatine

Piatto e alzata Fasano, posata Modigliani

Crostata ricoperta alle pere

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Stampo Ø cm 24* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **frolla:** *250 g di farina*
70 g di nocciole tritate molto fini, 150 g di burro
1 uovo e 1 tuorlo
100 g di zucchero a velo
acqua fredda q.b.
■ **farcia:** *100 g di zucchero*
3 tuorli, 400 g di latte
40 g di farina, 10 g di burro
1 stecca di vaniglia
■ **inoltre:** *3 pere, 10 g di burro*
20 g di zucchero
1/2 bicchiere di vino passito
zucchero a velo per decorare

Preparazione

■ Preparate la frolla nel modo solito, modellate un panetto e ponetelo a raffreddare in frigo per 30 minuti.

■ **Crema:** aromatizzate il latte caldo con la vaniglia e, dopo 20 minuti di infusione, filtrate.
Lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina e il latte a filo.

■ Addensate la crema mescolandola con un cucchiaio di legno, poi, fuori dal calore, unite la noce di burro. Stendete la pasta in due dischi e col primo, foderate lo stampo unto e infarinato rifilando i bordi.

■ Dopo aver sbucciato le pere tagliatele a fettine e cuocetele in padella con lo zucchero, il burro e il vino passito.
Dopo 10/12 minuti sgocciolatele per bene e disponetele sul fondo della crostata, poi versate sopra la crema e sovrapponete il disco di pasta frolla rimasto, sigillando i bordi.

■ Punzecchiate la superficie con la punta di un coltello e infornate a 180° per 30 minuti, poi coprite la crostata con carta alluminio e proseguite la cottura ancora per 5 minuti con forno statico e calore solo dal basso.
Spolverizzate la crostata fredda con zucchero a velo.

1. Sulla frolla disponete le pere cotte.

2. Ricopritele con la crema.

3. Adagiate la frolla stesa.

4. Chiudete bene i bordi e infornate.

Tartellette settembrine

■ *Preparazione 50 minuti* ■ *Cottura q.b.* ■ *Stampini da tartelletta Ø 6 cm* ■ *Per 8 pezzi*

Ingredienti

■ **frolla al cacao:** *75 g di farina, 8 g di cacao*
8 g di fecola, 60 g di burro, 45 g di zucchero, 1/2 tuorlo
■ **crema:** *125 g di latte, 1 tuorlo + 1 uovo piccolo*
15 g di farina, 35 g di zucchero, 1/2 cucchiaio di maraschino
8 chicchi d'uva tagliati a rondelle
■ **decorazione:** *8 chicchi d'uva, poco zucchero a velo*

Preparazione

■ Impastate nel modo consueto la frolla al cacao senza scaldare l'impasto, poi ponete al fresco sotto pellicola per 30 minuti.

■ **Crema:** montate le uova con lo zucchero, versate la farina e a filo il latte caldo, stemperando. Ponete la crema sul fuoco a fiamma bassa e mescolando addensatela. Lontano dal fuoco aromatizzate con il liquore, coprite la ciotola con pellicola a contatto e mettete in frigo.

■ Stendete poca pasta alla volta allo spessore di 2/3 mm e rivestite gli stampini unti e infarinati. Rifilate i bordi, bucherellate il fondo e cuoceteli per 12 minuti a 180°. Sformateli dopo 10 minuti dall'averli sfornati e lasciateli raffreddare.

■ Sul fondo delle tartellette disponete 3 rondelle d'uva, quindi distribuite un paio di giri di crema utilizzando una tasca da pasticceria con bocchetta tonda media e infine completate ogni crostatina con un chicco d'uva spolverizzato leggermente con zucchero a velo.

Francesco Revol

Crostata con pesche e cacao

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura 40 minuti*
■ *Stampo cm 20 x 30* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

350 g di pasta frolla pronta

■ **farcia:**

2 uova, 100 g di panna
250 g di ricotta di pecora
170 g di zucchero semolato
350 g di pesche a quadrettini
50 g di mandorle tritate fini
25 g di cacao
2 cucchiai di liquore amaretto

Preparazione

■ Imburrate e infarinate lo stampo, quindi foderatelo con la pasta rifilando i bordi e bucherellando il fondo.

■ **Farcia:** in una ciotola versate la ricotta, lo zucchero e le uova e sbatteteli con le fruste per amalgamarli bene, poi aromatizzate con il liquore e aggiungete di seguito la panna, il cacao, le mandorle e i pezzettini di pesche.

■ Versate il composto nel guscio di frolla e pareggiate la superficie. Infornate a 180° per 40 minuti, poi sfornate e raffreddate la crostata sulla gratella.

1. A ricotta, zucchero e uova sbattute unite il cacao.

2. Aggiungete anche la farina di mandorle.

3. Dopo aver preparato l'impasto completatelo con le pesche a quadretti.

Crostata frangipane di prugne

■ *Preparazione 40 minuti* ■ *Cottura q.b.*
■ *Stampo Ø 26 cm* ■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **pasta frolla:** *180 g di farina, 80 g di zucchero*
30 g di mandorle tritate, 100 g di burro
buccia grattugiata di 1/2 limone, 1 uovo, 1 pizzico di sale
1 cucchiaio scarso di acqua ghiacciata
■ **crema frangipane:** *70 g di mandorle, 3 tuorli*
80 g di zucchero, 35 g di farina, 30 g di burro, 350 g di latte
buccia grattugiata di 1/2 limone
1 cucchiaio scarso di succo di limone
■ **inoltre:** *prugne rosse e gialle*

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti indicati e ponete il panetto, sotto pellicola, in frigo per 30 minuti.
■ **Crema frangipane:** in una casseruola sbattete i tuorli con lo zucchero, diluite con un goccio di latte, poi aggiungete la farina e stemperatela con tutto il latte. Ponete la crema su fuoco moderato e, senza smettere di mescolare, addensatela. Allontanate dal fuoco e aggiungete le mandorle tritate finissime, la buccia grattugiata del limone, il succo e il burro. Spolverizzate la superficie della crema con un cucchiaino di zucchero semolato e lasciatela intiepidire.
■ Stendete la pasta frolla allo spessore di 4/5 mm, poi rivestite lo stampo unto e infarinato e pungete la pasta con una forchetta. Versate la crema tiepida, livellatela e distribuite le prugne divise in quarti sulla superficie. Spolverizzate la crostata con un po' di zucchero semolato e ponete lo stampo in forno a 180° per 35 minuti, poi ancora per 5/7 minuti con calore solo sotto. Dopo aver sfornato, togliete la crostata dallo stampo e lasciatela raffreddare sulla griglia.

1. Distribuite la frangipane sulla pasta.

2. Arricchitela con le prugne rosse e gialle.

Piatti e ciotola EGO Vetri delle Venezie

Dolci al cucchiaio

Coppa EGO "Futurista Venezia" Rovagliolo Linum

1. **Unite insieme panna montata e albumi a neve.**

2. **Incorporate la purea di pesche.**

3. **Amalgamate mescolando dal basso verso l'alto.**

4. **Distribuite la mousse nelle coppe.**

Mousse di pesche

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 5 minuti*
■ *Coppette monoporzione* ■ *Per 4 persone*

Ingredienti

300 g di pesche sbucciate e a pezzetti
succo di un lime, 200 g di panna montata
150 g di zucchero, 2 albumi
6 g di colla di pesce, 1 bicchierino di liquore all'arancia
■ **decorazione:** *menta, frutta fresca*

Preparazione

■ Frullate le pesche con il succo del lime.
Trasferite il frullato in una casseruola, unite 50 g di zucchero e cuocetelo per 5 minuti.
■ Sciogliete la colla di pesce (già ammollata per 10 minuti in acqua) nel liquore incorporandola alla purea di frutta.
■ Montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero restante e amalgamateli delicatamente alla panna montata, quindi amalgamate tutto alla purea di frutta.
■ Versate la mousse nelle coppette, proteggetele con pellicola e ponete in frigo per 40 minuti. Prima di servire, decorate i dessert con palline e fettine di frutta e foglie di mentuccia.

Dessert zabaione con macedonia

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 10 minuti*
■ *Per 6 persone*

Ingredienti

250 g di Marsala dolce, 6 tuorli, 120 g di zucchero, 10 g di farina
200 g di panna montata zuccherata
■ **inoltre:** *macedonia di frutta*
liquore a piacere, zucchero, frutta per decorare

Preparazione

■ Preparate una macedonia di frutta e irroratela con un liquore di vostro gradimento e un poco di zucchero.
■ Zabaione: montate i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e versate a filo il Marsala caldo.
Ponete il composto su fuoco dolce e, sempre mescolando con una frustina, addensatelo e rendetelo soffice e gonfio.
■ Trasferite lo zabaione in una ciotola e lasciatelo raffreddare, poi unite la panna montata zuccherata.
■ Ponete sul fondo delle coppette un ciuffo di zabaione spremuto da un sac à poche con beccuccio a stella, poi sovrapponete una porzione di macedonia e coprite ancora con un abbondante ciuffo di zabaione.
■ Decorate le coppette con frutta fresca.

Tovagliolo Linum

Bicchieri Villa d'Este

Zuccotto ai frutti di bosco

■ *Preparazione 60 minuti* ■ *Cottura 15 minuti*
■ *Stampo da zuccotto Ø 22 cm* ■ *Per 6/8 persone*

Ingredienti

■ **pan di Spagna:** *50 g di farina*
30 g di fecola, 100 g di zucchero, 2 uova
1/2 cucchiaino raso di lievito
2 cucchiai di vino bianco
■ **farcia:** *250 g di frutti di bosco*
200 g di formaggio spalmabile allo yogurt
380 g di panna montata a neve ferma
4 cucchiai di zucchero a velo
succo di 1 limone, 8 g di colla di pesce
■ **decorazione:**
frutti di bosco, fettine di frutta

Preparazione

■ **Pan di Spagna:** montate a lungo le uova con lo zucchero e il vino. Quando avrete ottenuto una massa molto sostenuta che cade "a nastro", setacciatevi sopra e amalgamate bene le farine e il lievito, poi versate nello stampo unto e infarinato. Ponete in forno a 200° per 15 minuti, quindi togliete dal forno e dallo stampo.

■ **Farcia:** montate a crema il formaggio con lo zucchero e il succo di limone. Unite la colla di pesce sciolta sul fuoco in due cucchiai d'acqua e, da ultimo, incorporate con molta delicatezza la panna montata e i frutti di bosco.

■ Foderate con pellicola uno stampo da zuccotto di 22 cm di diametro e riempitelo con la farcia. Livellatela e adagiatevi sopra, a chiusura, il disco di pari diametro di pan di Spagna.

■ Premete con le mani fino a farlo leggermente affondare nella farcia, poi coprite con pellicola e lasciate ben rassodare lo zuccotto in frigo per una notte. Togliete la pellicola e, prima di servirlo, arricchitelo in superficie con frutti di bosco e altra frutta.

1. Versate la farcia nella ciotola dopo averla foderata con pellicola.

2. Chiudete lo zuccotto con il pan di Spagna.

Piatto Bitossi

Budini con albicocche e fichi

■ *Preparazione 20 minuti*
■ *Stampi da budino monoporzione* ■ *Per 6 persone*

Ingredienti

100 g di fichi spellati, 200 g di albicocche denocciolate
30 g di amaretti, 3 cucchiai di succo di limone
■ **crema:** *1/2 l di latte, 2 uova + 1 tuorlo*
14 g di colla di pesce, 150 g di zucchero, 30 g di farina
■ **decorazione:** *topping di amarene, spicchi di fichi*
fettine di cocco, olio di mandorle per gli stampi

Preparazione

■ **Crema:** montate le uova con lo zucchero, unite la farina e stemperate con il latte caldo, poi, su fuoco moderato e mescolando continuamente, fate velare il cucchiaio (non portate la crema a bollore, perchè impazzirebbe). Fuori dal fuoco unite la colla di pesce ammollata in acqua fredda e strizzata, mescolate e lasciate raffreddare.

■ Unite nel mixer la polpa di fichi e le albicocche, il succo di limone, gli amaretti e riduceteli in purea.

■ Amalgamate bene la purea di frutta alla crema fredda. Versate il composto negli stampi unti con olio di mandorle e poneteli in frigorifero per 3/4 ore a rassodare.

Sformate i budini e decorateli con fettine di cocco, spicchi di fichi e topping all'amarena.

1. Frullate insieme la frutta e gli amaretti.

2. Unite la purea alla crema.

Biscotti & pasticcini

Ciotola EGO Vetri delle Venezie

Bis "cocco" e limone

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 15 minuti*
■ *Per 8 persone*

Ingredienti

■ **impasto:**

250 g di farina
2 uova
100 g di farina di cocco
125 g di burro
150 g di zucchero
50 g di mandorle tritate finissime
buccia grattugiata di 1 limone
2 cucchiaini di liquore all'amaretto

■ **inoltre:**

albume
cocco rapé q.b.

Preparazione

■ Impastate, come per una frolla, con la punta delle dita e assai rapidamente tutti gli ingredienti indicati per l'impasto.

■ Formate un panetto, proteggetelo con pellicola e ponetelo a raffreddare in frigorifero per circa 1 ora.

■ Prelevate delle piccole porzioni di impasto, grosse quanto una noce, e arrotondatele.

■ Passatele nell'albume e ricopritele bene con il cocco rapé.

■ Disponete i biscotti ben distanziati sulla placca del forno protetta con carta oleata e cuoceteli per 15 minuti a 180°. Quando saranno cotti, sfornateli e poneteli sulla gratella a raffreddare.

1. Lavorate rapidamente la pasta e lasciatela raffreddare.

2. Modellate delle palline.

3. Passate i biscotti nell'albume.

4. Rotolateli nel cocco rapè e poneteli distanziati sulla placca.

Amaretti

■ *Preparazione 30 minuti* ■ *Cottura 15 minuti*
■ *Per 10 persone*

Ingredienti

200 g di farina, 270 g di zucchero
140 g di albumi, 270 g di mandorle tritate fini
1 bustina di vanillina

Preparazione

■ Montate a neve ferma gli albumi aggiungendo in tre riprese lo zucchero semolato. Quando la massa sarà soda, incorporate la farina setacciata, le mandorle tritate, la vanillina e mescolate. Rendete l'impasto omogeneo e inseritelo in un sac à poche con beccuccio tondo liscio.

■ Foderate la placca del forno con carta oleata e distribuite gli amaretti ben distanziati uno dall'altro.

■ Cuoceteli a 170° per 15/20 minuti, poi sfornate gli amaretti e lasciateli raffreddare sulla gratella.

Cestino Primo'Gi

Biscottini alla vaniglia

- *Preparazione 30 minuti*
- *Cottura 15 minuti*
- *Per 4/6 persone*

Ingredienti

250 g di burro, 300 g di farina
100 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale, 40 g di albume
1 bustina di vanillina
- **Decorazione:** *zucchero a velo*

Preparazione

- Lavorate il burro morbido con lo zucchero a velo e la vanillina. Incorporate l'albume leggermente sbattuto, poi la farina setacciata con il sale.
- Ponete l'impasto nel sac à poche con bocchetta a stella media e spremete l'impasto sulla placca del forno protetta con carta oleata formando delle "W".
- Cuocete i biscotti in forno a 190° per 15 minuti.

Quando saranno dorati, sfornate e trasferiteli sulla gratella a raffreddare.
- **Decorazione:** spolverizzate con lo zucchero a velo.

1. Al burro incorporate la farina.

2. Spremete l'impasto sulla placca.

IN EDICOLA A FINE AGOSTO

NON PERDETE IL PROSSIMO NUMERO!

Ricama solo

Frutta d'autunno

I-KIT PROfilo

PROFILO S.R.L. - VIA DELL'ARENGO, 81 - 60020 OFFAGNA (AN)
TEL. +39.071.720.80.03-4 - FAX +39.071.720.87.90 - EMAIL: info@profilomagazine.it

NOVITÀ

É GIÁ IN EDICOLA

PROFILOLANA

la nuova rivista interamente dedicata ai più piccoli.

IN REGALO 2 GOMITOLI DA 50 GR. DI PURA *LANA MERINOS*!!!

DI DAVIDE FALCIONI

BricdiAmo è qui la festa!

Mezzogiorno di fuoco (anzi facciamo verso le quattro!)

Un'avventura degna di Buffalo Bill ci aspetta questo mese. Una spedizione alla ricerca dell'oro, lungo il fiume Klondike. Un viaggio verso le terre di frontiera dove tutto è da scoprire. Ci troviamo proprio negli Stati Uniti d'America, in pieno XIX secolo e la parola d'ordine è cowboy! Quindi, dopo aver lucidato gli speroni, salteremo in sella al cavallo e ci appresteremo a cavalcare le praterie del selvaggio West. Senza dimenticare il lazo, altrimenti chi glielo dice alla mamma che non ci sarà niente per cena?

Assalto alla diligenza

Ovvero come trasformare una scatola di cacao in polvere in una diligenza a tutti gli effetti. Prendi una scatola vuota che misuri almeno 9x9x5 cm e taglia la parte superiore a 3 cm di spessore. Con l'aiuto del cutter realizza una "bombatura" nella parte inferiore. Ora incidi i quattro spigoli laterali dalla metà verso il basso e fissa sotto con il nastro adesivo. Aggiungi un pezzo della scatola precedentemente tagliata di 6x5 cm. Con un altro rimasuglio costruisci la pensilina davanti, in modo che il cowboy possa sedersi comodamente, mentre con una parte del coperchio realizza il piano superiore. A questo punto procurati quattro bicchieri di plastica, due grandi e due piccoli. Poiché serviranno per fare le ruote della diligenza, ritaglia il fondo di ognuno e incollali ai lati del modellino, due davanti e due dietro. Dipingi tutto con una mano di tempera bianca e lascia asciugare. Al momento di colorare aggiungi anche i particolari dei finestrini, della porta e dei raggi delle ruote. Posiziona uno spago davanti alla pensilina e lega forte il cavallo allo spago che partiamo!

SIAMO TUTTI RICERCATI

Ecco una decorazione che farà rimanere tutti a bocca aperta... e con le tasche vuote! Ti serviranno alcune foto dei tuoi amici da stampare e incollare al centro di un foglio delle dimensioni A4.
Disegna una cornice con il pennarello nero, scrivi nella parte superiore la parola "WANTED" (ricercato) e nella parte inferiore l'entità della taglia, per esempio $ 10,000. Prima di appendere i manifesti alle pareti dovrai invecchiare un po' il foglio bruciacchiando i bordi, sporcandolo di colore o aggiungendo qualche bozzolo di pallottola. E che la caccia al ladro abbia inizio!

UN INVITO ...DEL CACTUS

Disegna su un cartoncino verde chiaro la sagoma di un cactus alto circa cm 16. Poi prendi un altro cartoncino lungo 16 cm, piegalo a metà e disegna una protuberanza. Ritaglia lasciando unito un lato per almeno 1 cm. Ripeti l'operazione con un altro cartoncino della stessa lunghezza ma con una forma diversa. Ora incolla le due braccia sopra il cactus e scrivi al loro interno l'indirizzo, la data e l'orario della festa. Arrivato a questo punto prendi un cartoncino rosso lungo 14 cm, piegalo a metà e disegna un vaso. Ritaglialo lasciando unito il lato superiore, poi incollalo sulla base del cactus e scrivi al suo interno "FAR WEST PARTY". Da un cartoncino giallo ritaglia un sole e incollalo sul vaso, infine aggiungi gli occhi e la bocca del cactus. Per completare l'opera ritaglia alcune striscioline irregolari da un cartoncino verde scuro. Incollale in ordine sparso sul cactus per simulare le spine, ma attento a non pungerti! Non ti resta che consegnare gli inviti e attendere il gran giorno.

Mini burger del cowboy

Preparazione 20 minuti • Per 4 persone

Ingredienti

400 g di carne di pollo macinata, sale
60 g di carote lessate e tritate, 1 uovo
40 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
olio extravergine d'oliva
inoltre: *4 panini semidolci tondi di media grandezza*
foglie di lattuga, maionese, pomodorini

Preparazione

■ Alla carne macinata unite l'uovo, il formaggio e la carota. Insaporite con il prezzemolo e un pizzico di sale. Modellate degli hamburger e cuoceteli in padella con un filo d'olio.

Tagliate il pane a metà e spalmatelo con la maionese, poi adagiatevi delle foglie di lattuga, maionese e la carne. Richiudete, infilzate in uno stecchino un pomodorino, poi guarnite il panino.

Fagiolata

Preparazione 20 minuti
Cottura q.b. • Per 4 persone

Ingredienti

250 g di fagioli borlotti lessati
125 g di fagioli rossi lessati
250 di fagioli bianchi di Spagna lessati
200 g di passata di pomodoro
20 g di cipolla, 2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio
1 peperoncino (se gradito)
olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione

■ In una casseruola appassite nell'olio la cipolla tagliata a velo e l'aglio tritato.

■ Versate la passata, salate, pepate e aromatizzate con la salvia e il rosmarino tritati e se lo gradite con un peperoncino spezzettato.

■ Aggiungete tutti i fagioli scolati e 2 bicchieri d'acqua. Cuocete a fiamma bassa per 30 minuti.

Il tavolo del... saloon

Allestisci la casa come un vero saloon, fissando ai lati della porta due ante di cartone per simulare la porta a spinta. Metti in tavola una tovaglia verde scuro e posiziona delle bottiglie vuote di whisky, opportunamente invecchiate, spargi qua e là delle carte da gioco e decora la stanza con palloncini bianchi, rossi e blu, in piena tradizione americana. Manca solo qualcuno che suoni la chitarra e la festa sarà al completo. Ma chi sarà la prescelta per essere la pupa del saloon?

COLPISCI IL BANDITO

Prendi due lattine vuote (ma possono essere anche 5, oppure 10) e passa su ognuna una mano di gesso acrilico. Lascia asciugare e disegna a matita le facce più brutte dei banditi che tu possa immaginare. Dipingi con le tempere e lascia asciugare di nuovo. Ripassa i contorni con un pennarello nero. Prima di giocare dividi gli invitati in due squadre, i "bisonti" e i "coyote", quindi impila le lattine una sull'altra e a turno cercate di colpirle con una palla da tennis. Vince la gara la squadra che ne abbatte di più. Chi farà strike?

Crostatine alle mele

Preparazione 20 minuti • Cottura 25 minuti
Stampi da crostatine Ø 10 cm • Per 6 persone

Ingredienti

300 g di pasta frolla pronta
300 g di confettura di pesche o altra a piacere
6 fettine di mela, succo di limone

Preparazione

■ Stendete la pasta frolla e foderate gli stampini imburrati e infarinati. Eliminate la pasta in eccesso sul bordo e bucherellate il fondo con una forchetta. Versate nei gusci un velo di confettura.

■ Con un piccolo tagliapasta tondo incidete il centro delle fettine di mela. Adagiate su ogni crostatina una fettina di mela, poi bagnate con succo di limone. Infornate le crostatine a 175° per 25 minuti. Quando le crostatine saranno cotte, sfornatele e sformatele sulla gratella a raffreddare.

Un look da vero duro

Per costruire un cappello da cowboy ti servirà un cartoncino colorato di grande dimensione, 100x70 cm. La prima cosa da fare è prendere la misura della tua testa con uno spago, quindi dovrai riportare la lunghezza sul cartoncino, lasciando un paio di centimetri in più all'estremità. Questa sarà la base che servirà per tracciare due lati perpendicolari alti 12 cm. Disegna anche il lato superiore e traccia la metà di questo rettangolo. Dalle estremità verso il centro disegna due linee che scendono di circa 2 cm (quindi arriveranno a 10 cm di altezza). Ritaglia questa forma e fissala sul dietro con dei punti di cucitrice. Piega leggermente l'ovale sul davanti e appoggia la parte bassa sul rimanente cartoncino. Traccia il contorno del cappello, le linguette all'interno e disegna un ovale più grande tutto intorno, in modo da avere le tese. Ritaglia e incolla. Ora gira il cappello dall'altra parte e appoggialo sul cartoncino, traccia il contorno della "goccia" e aggiungi le linguette all'esterno. Ritaglia e incolla. Per concludere disegna e ritaglia una stella di carta gialla. Incolla sulla parte davanti.

1. **Riempite di crema il boccale.**

2. **Con la panna tracciate il bordo e la schiuma.**

3. **Sporcate di "schiuma" il fondo del boccale.**

Torta "a tutta birra"

Preparazione 60 minuti
Cottura q.b. • Stampo 20X30 cm
Per 8 persone

Ingredienti

Torta: *200 g di burro 6 uova*
250 g di farina, 20 g di cacao
80 g tra mandorle e nocciole tritate
180 g di zucchero, 1 bustina di lievito
2 pizzichini di sale
Crema: *4 tuorli, 400 g di latte*
120 g di zucchero, 40 g di farina
buccia grattugiata di 1 limone
Decorazione: *crema spalmabile alle nocciole*
100 g di panna montata zuccherata, granella di nocciole, zucchero a velo, gelatina di albicocche

Preparazione

Base: montate i tuorli con lo zucchero, incorporate la farina e diluite con il latte caldo. Ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensate la crema. Aromatizzate con la buccia grattugiata del limone e lasciate raffreddare.

Crema: montate il burro morbido con 120 g di zucchero. Unite un tuorlo alla volta. Setacciate sul composto la farina con il lievito, il cacao e il sale. Incorporate la frutta secca tritata alternando con gli albumi montati a neve ferma con lo zucchero rimasto.

Versate la massa nello stampo unto e infarinato e infornate a 175° per 45 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella in attesa che si raffreddi.

Decorazione: dividete la torta a metà, farcitela con metà crema e ricomponetela. Con un pennarello alimentare disegnate la sagoma del boccale sulla torta. Pennellate tutta la torta con la gelatina calda. Fate aderire la granella di nocciole ai bordi del dolce. Ponete la crema spalmabile in un conetto e ricalcate il boccale. Colmate il boccale con la crema distribuendola nell'area ad essa dedicata. Trasferite la panna montata in un sac à poche con bocchetta tonda media e tracciate manico, bordo e schiuma sul boccale.

Con la panna rimasta "sporcate" leggermente il fondo e un lato del boccale per creare l'effetto "freddo". Spolverizzate la superfie della torta non decorata con un poco di zucchero a velo. Servite la torta accompagnandola con la crema rimasta.

Ingrandite lo schema del 260% e ritagliatelo.

La stella dello... sceriffo

Non può mancare la stella dello sceriffo: per realizzarla prendi un cartoncino ondulato di colore giallo e con una matita disegna sul retro la sagoma di un stella, poi con le forbici ritagliala. Ricava anche alcuni cerchi dal cartoncino giallo e con la colla attaccali sulle punte della stella. Su un cartoncino di un giallo contrastante stampa la scritta "sceriffo", ritagliala e incollala sulla stella.

Da lettrice a lettrice

Inviate in redazione le foto delle vostre torte più belle, le ricette più buone, le idee più singolari e simpatiche o i dubbi che vi possono sorgere nel realizzare un dolce. Queste pagine sono dedicate a VOI! Aspettiamo il materiale via mail all'indirizzo **info@piuquado.com** o per posta a **Quadò Editrice via Cesare Della Chiesa 133 41126 Modena.**

Le ricette e le torte selezionate verranno premiate con un abbonamento semestrale alla rivista più DOLCI.

Care amiche, vi ringraziamo per le tante lettere ed e-mail che ci state inviando. Vi ricordiamo di segnalare sempre tutti i vostri dati ***(nome, cognome e indirizzo completo)*** *per poter attivare agevolmente l'abbonamento in caso di pubblicazione di ricette o foto.*

Una torta speciale per Greta

Originale nell'idea e ben fatta tecnicamente: la torta dedicata al primo compleanno della piccola Greta è davvero bellissima! Degna del paese... delle meraviglie!
Cristina Negri, Roma

Una torta per la mamma

Gentile redazione, vi ho scoperto qualche settimana fa, così per caso. So di essere in ritardo, ma vi mando questa foto che ho anche postato sul mio blog: ***vesselinaivanova.altervista.org****. E' la torta che ho preparato per la festa della mamma: l'ho dedicata alla mia mamma a cui voglio un mondo di bene.*
Vesselina

Cara Vesselina, ci fa piacere che il "club" delle amiche e degli amici di più DOLCI si arricchisca di nuove presenze e grazie per i complimenti. Pubblichiamo la foto della tua torta dedicata alla mamma, perché, in fin dei conti, pensiamo che ogni occasione sia buona per manifestare l'affetto alle persone che amiano (anche fuori delle consuetudini "da calendario") attraverso il dono di un dolce. Inoltre abbiamo dato una sbirciatina al tuo blog e invitiamo le amiche a farlo. Così scopriranno, come tu stessa ci racconti, la tua seconda casa, dove offri ospitalità agli amici regalando l'occasione di scambiarsi opinioni e idee, non solo riguardanti il mondo della pasticceria.

Cameriere, una pizza!

Roberta, in compagnia della sua mamma Concetta, ha realizzato questa torta in occasione del compleanno del fratello che sarà certamente rimasto a bocca aperta davanti ad una "pizza" così ricca di dolcissimi particolari.
Roberta Zaccaria, Modica (Rg)

Gli amaretti di Annamaria

Ciao Amici di "più DOLCI", vi invio foto e ricetta dei dolcetti alle mandorle.

Grazie Annamaria, sentiamo già nell'aria il profumino dei tuoi amaretti.. siamo sicure che qualche amica proverà la tua ricetta e ti farà sapere.

Ingredienti

500 g di mandole senza pelle
250 g di zucchero semolato
3/4 albumi
la scorza grattugiata di 1 limone
brandy • zucchero a velo

Preparazione

Tritate le mandorle, poi mescolatele allo zucchero. Incorporate gli albumi leggermente sbattuti e profumate con la scorza del limone.

Prelevate un poco di impasto e modellate delle palline leggermente schiacciate avendo cura di avere le mani inumidite con il brandy. Ponete gli amaretti sulla placca del fono protetta con carta oleata e infornate a 150° fino a quando saranno diventati ben dorati. Sfornate gli amaretti, lasciateli raffreddare e spolverateli a piacere con lo zucchero a velo.
Un bacione e grazie per le splendide ricette che ci regalate ogni mese!
Anna Maria

Per un compleanno stellare

Ares ha festeggiato il suo primo compleanno e mamma Alessia ha preparato questa golosa torta a 3 piani con una bagna di sciroppo di alchermes e farcia al cioccolato.
Alessia Conti, Tivoli (Rm)

Nata sotto il segno ... dell'Acquario

Carissime amiche di più DOLCI, vi chiamo così perché sono una vostra assidua lettrice e ogni mese corro in edicola per scoprire il nuovo numero. Ho tre richieste: perché non pubblicate più disegni e decorazioni con la panna? Perché non pubblicate un numero con le foto più belle che noi lettrici vi inviamo? Potete ripubblicare la torta decorata dedicata al segno dell'Acquario? ***Rosa, Nembro (Bg)***

Cara Rosa, accogliamo con piacere i tuoi suggerimenti: vedremo di dedicare più spazio ai decori a base di panna e per quanto riguarda la raccolta delle torte più belle... non basterebbe "un'enciclopedia" per raccoglierne le foto, perché, voi lettrici, siete bravissime e ci mandate in quantità, torte meravigliose che ci lasciano sempre "a bocca aperta". Ma ecco la ricetta della torta Acquario, pubblicata sul numero 77 di più DOLCI:

Torta Acquario

per 8/10 persone
stampo Ø 25 cm

Ingredienti

200 g di burro
100 g di latte, 6 uova
200 g di zucchero
350 g di farina
30 g di cacao
50 g di fecola di patate
1 tazzina di caffè
1 bustina di lievito
essenza di vaniglia
3 pizzichi di sale
Inoltre: fondente
coloranti alimentari
ghiaccia bianca e azzurra

Preparazione

Montate a lungo le uova con la metà dello zucchero e la vaniglia. A parte, montate il burro con lo zucchero rimasto, poi versate sul composto le uova e mescolate bene. Unite la farina alla fecola, il cacao, il lievito e il sale, alternando con il caffè e il latte. Senza smettere di mescolare, setacciate le farine sull'impasto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Versate tutto nello stampo unto e infarinato, quindi ponete in forno a 170° per 40 minuti. Una volta cotta la torta, sfornatela e sformatela su una gratella a raffreddare. Pennellate la superficie della torta con la gelatina di albicocche calda. Fate aderire ai bordi la mompariglia e cospargete 3/4 della superficie con le codette azzurre e la restante con quelle verdi. Ritagliate lo schema ingrandendolo e incidete le varie parti nel fondente colorato steso. Sistematele sulla torta come nella foto. Per avere l'effetto tridimensionale dell'anfora create un sostegno con un poco di fondente. Modellate una pallina di fondente rosa per formare la testa. Nel fondente azzurro steso incidete la fontana e adagiatela sulla torta.
Modellate un poco di fondente marrone per preparare i capelli e sistemateli sulla testa del fanciullo. Con i pennarelli disegnate occhi e bocca. Con la sac à poche e la ghiaccia azzurra disegnate la cascata di acqua. Con il conetto e la ghiaccia bianca, poi con la crema spalmabile, completate le finiture.

In cucina con passione e con... Flavia

Salve a tutti, volevo farvi i miei complimenti per la rivista, che offre a noi appassionate di cucina e non, spunti sempre nuovi e ricette alla portata di tutti. Io ho un blog di cucina e quello che cerco di trasmettere a coloro che passano a visitare il mio blog, www.delizieepasticci.blogspot.com è il messaggio che tutti possono cucinare, basta trovare la ricetta giusta e mettere amore in quello che si sta facendo. E sono certa che è così anche per voi. Vi allego le foto di alcune delle mie torte, realizzate per i miei cari, con la speranza di poter essere anch'io, un giorno, sulle pagine della vostra rubrica!
Flavia da Napoli

Grazie Flavia, abbiamo visitato con piacere il tuo blog: come tu stessa dici si tratta proprio di una "raccolta di ricette di cucina semplici e alla portata di tutti". Suggeriamo alle nostre lettrici di prenderne visione non lasciandosi scappare le ricette nella sezione "ultime novità" e naturalmente quelle della sezione "dolci passioni". Chi apprezza il salato, invece, preferirà gli "sfizi salati", "torte salate" o "pane". Nel frattempo vi diamo un assaggio delle torte di Flavia pubblicando una delle sue torte, davvero bella e curata nei minimi dettagli che regalerà, alla nostra lettrice, l'abbonamento semestrale alla nostra rivista.

Una torta un po' bizzarra

Il fratello di Elvira è un appassionato di macchine fuoristrada e per il suo diciottesimo compleanno ha chiesto alla sorella una torta a tema che, alla festa, ha riscosso grande successo.
Lucchese Elvira, Verbicaro (CS)

Non i soliti... fiori

In occasione della Prima Comunione della piccola Denise, figlia della sua amica, Rosetta ha confezionato un vaso di muffins dolcissimi.
Rosetta Ruggiero, Verbicaro (Cs)

più DOLCI è su FACEBOOK!

Diventa FAN e condividi con noi la tua passione per la pasticceria. Troverai tanti amici con cui chiacchierare e scambiare foto e ricette. Con facebook più DOLCI è sempre più vicino alle lettrici.

buone nuove

Per un buon risveglio

I Cereali Fitness Fruits con Antiossidanti di Nestlé nascono dall'unione tra la bontà della frutta e la fragranza dei petali di frumento e regalano benessere quotidiano a tutta la famiglia, perché contengono selenio e vitamina E, noti per le loro proprietà antiossidanti.

Nestlè, www.nestle-fitness.com

Dolcezze.. "da tasca"

Milka propone la nuova edizione limitata pocket: due tavolette da 40 grammi ciascuna unite in un'unica confezione facilmente divisibile. Per ritrovare le enegie in qualunque momento della giornata.

Milka, www.milka.com

Semplicità e genuinità

Le Nuvelle sono merendine preparate con olio extravergine di oliva 100% italiano, utilizzato al posto di burro e margarina, che dona una sorprendente sofficità e una autentica leggerezza, in quanto a ridotto contenuto di grassi saturi.

Bauli, Castel d'Azzano (Vr), Numero Verde 800-888166, www.bauli.it

Una mela al giorno...

Sarà più facile assaporare le mele grazie allo sbucciamele, l'utile strumento da mettere sul bancone della cucina, sempre pronto all'uso, per ottenere mele perfettamente sbucciate.

Excelsa di Bergamaschi&Vimercati, Turate (Co), tel. 02/96752031, www.excelsa.it

Come tradizione vuole

Nei prodotti di Mamma Andrea risiede la tradizione delle nonne siciliane che hanno tramandato di madre in figlia le ricette di famiglia. Se ne gradite un assaggio provate la conserva di Mandarinetti al Cointreau, davvero sublimi.

I Peccatucci di Mamma Andrea, Palermo, tel. 091/334835, www.mammaandrea.it.

Per i panini e non solo

Boskop è il simpatico portapanini, disponibile in diversi colori, che può diventare anche un allegro e pratico custode di golose merende.

Koziol, distribuito da Merito, Merano, tel. 0473/440230, www.merito.it

Al sapore di ciliegie

Per un rientro dalla pausa estiva "in dolcezza" gustate i Fior di Frutta alla ciliegia, le fragranti frolle farcite alla marmellata di ciliegie.

Lazzaroni, Gruppo Saporitalia, Lainate (Mi), tel. 02/9394721, www.grupposaporitalia.com

Per i celiaci

Torta di grano saraceno

■ *Preparazione 20 minuti*
■ *Cottura 45 minuti*
■ *Per 6 persone*
■ *Stampo Ø 22 cm*

Ingredienti

4 uova, 100 g di burro
200 g di zucchero
200 g di farina di grano saraceno ✓
50 g di panna fresca
1 bustina di lievito ✓
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 arancia
■ **decorazione:**
zucchero a velo, fecola ✓

Preparazione

■ In una ciotola sbattete a crema il burro con metà zucchero. A parte montate i tuorli con lo zucchero restante. Unite i due composti e aromatizzate con la scorza di arancia. Incorporate la farina, il sale, il lievito e la panna.
■ In un'altra ciotola montate a neve ferma gli albumi con un cucchiaio di zucchero semolato.
■ Amalgamate delicatamente gli albumi all'impasto, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Versate tutto nello stampo unto e spolverizzato con la fecola.
■ Cuocete in forno a 180° per 45 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornate e sformate sulla gratella a raffreddare.
■ **Decorazione:** spolverizzate la torta con zucchero a velo.

✓✓ Prodotto consentito

NUMERI UTILI
Associazione Italiana Celiachia
Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

Agenda del mese

Editoriale

Care amiche e amici
Con l'augurio che ognuno di voi abbia conseguito giovamento e ristoro dalle recenti vacanze, vi immagino occupati a riprendere gli impegni consueti dell'inizio dell'anno lavorativo. Riaprendo anche le scuole, è quasi obbligo offrire alle mamme, nella nostra rivista, il capitolo dedicato alla preparazione in casa di sane e genuine merendine per i ragazzi.
I golosoni di famiglia, poi, saranno felici di cimentarsi nella realizzazione di dolcetti che, non eccessivamente accattivanti per gli occhi, costituiscono tuttavia una vera chicca per il palato. Troverete curiose e innovative torte in "3D" per affinare sempre di più la vostra abilità di pasticcieri, e, come al solito, una ricca varietà di crostate e sublimi dolci al cucchiaio. Se il tornare "all'usato costume" pesa, la vista di un buon dolce giova a riportare il sorriso.

Daniela Rei

"Pane nostrum"
Dal 16 al 19 settembre

Per trovare la Festa internazionale del Pane basterà lasciarsi guidare dal profumo di pane caldo appena sfornato: così giungerete a Senigallia (An), la cittadina che per quattro giorni riscoprirà il valore del pane, raccontandone le molteplici manifestazioni, la fantasia e le tradizioni. Forni a cielo aperto, panificatori al lavoro in piazza davanti al pubblico, corsi gratuiti di panificazione per adulti e bambini, laboratori del gusto, pani e prodotti agricoli d'eccellenza tutti da scoprire, assaggiare e acquistare: questi sono gli appuntamenti in serbo per voi. Per l'edizione 2010, in omaggio al X anniversario, l'evento sarà dedicato alla riscoperta di moltissimi dei pani ospitati durante questi 10 anni di edizioni con un invito al pubblico a compiere un vero e proprio "Viaggio nelle culture del pane".
Vi ricordiamo che l'ingresso è gratuito e per maggiori informazioni consultate il sito
www.panenostrum.com

Giornate del Vino
dal 2 al 3 settembre

La XXV edizione delle "Giornate del Vino" accoglie, come di consueto, gli appassionati e gli estimatori del buon vino a Caldaro in Alto Adige. Maestri cantinieri ed enologi esperti guideranno i visitatori alla degustazione di oltre 150 vini bianchi e rossi del territorio, accompagnati dalle specialità gastronomiche altoatesine. Vari gli stand allestiti: tutti i segreti dei vini verranno portati alla luce per i più curiosi dai Maestri enologi e tutti potranno assaggiarli accompagnandoli con dovizia di frittelle e specialità gastronomiche locali, quali formaggi e speck.
Per informazioni: Ass. Turistica di Caldaro, tel. 0471/963169

APHRODISIAC
festival dell'afrodisiaco
Città della Pieve
9 | 12 Settembre 2010

Sarà un viaggio nel mondo sensuale e misterioso dell'afrodisiaco ciò che propone il primo festival italiano, che si svolgerà a Città della Pieve. Il rapporto tra cibo ed eros, i sapori, i suoni e i profumi che lo esaltano sono la molla e l'obiettivo per far vivere una vacanza nella città, meglio se in coppia. A degustazioni tematiche e cene nei più raffinati ristoranti della città, si offrono sunti di opere di letteratura erotica antica e moderna, momenti di benessere coinvolgenti tutti i cinque sensi e laboratori didattici per adulti, in cui imparare come cioccolato, caffè, spezie e altri cibi afrodisiaci possano diventare protagonisti di intensi momenti di piacere. **Per info: www.aphrodisiac.it**

made in kitchen
madeinkitchen.tv

Il posto giusto dove condividere tutti i segreti in cucina

C'è un appuntamento online per chi ama cucinare e provare ricette sempre nuove. Su Madeinkitchen.tv è possibile archiviare le ricette, cercarne di nuove da tutto il mondo e condividerle con altre persone che si divertono a passare tempo in cucina e sperimentare. Ogni giorno si trovano all'interno della community news redazionali e serie tv legate al mondo del cibo.
A presto su www.madeinkitchen.tv

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta.
Testi e immagini, anche
se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

Eno-turisti in Franciacorta

Sabato 18 e domenica 20 settembre 2010

Sabato 18 e domenica 20 settembre 2010 le cantine della Franciacorta danno il benvenuto all'autunno con un week-end di degustazioni e manifestazioni dedicate agli appassionati e ai turisti. Le aziende organizzano dei percorsi di visita al loro interno che si concluderanno con degustazioni delle differenti tipologie di Franciacorta da loro prodotte. Alcune cantine propongono un percorso didattico per imparare a conoscere i prodotti della tradizione locale bresciana in abbinamento ai vini. Per gli appassionati viene offerta anche la possibilità di approfondire il legame del Franciacorta con la sua terra d'origine e il nesso arte-vino. A tale scopo si potrà visitare il Museo d'arte contemporanea in Franciacorta Remo Bianco. Per i più piccini sarà attivata la Fattoria dei bambini, un'esperienza che avvicinerà i piccoli al mondo agricolo, facendoli divertire. **Per informazioni: www.franciacorta.net**

Rice

I Sapori del Riso

Nei territori di Vigevano, nel cuore della Lomellina, il distretto risiero più grande d'Europa, nei giorni 17-18 e 19 settembre 2010, presso il Castello si tiene la prima grande Festa del Riso che proporrà un variegato programma con laboratori del gusto, il mercato, i presidi e le degustazioni. In questa terra che lo sforzo di monaci e feudatari, protrattosi per secoli, ha strappato alle paludi trasformandolo in un vivace distretto risiero, si avverte urgente la necessità di affrontare i temi cruciali del dibattito agricolo in sede europea:i nuovi scenari della politica agricola comunitaria e le valenze ambientali delle coltivazioni, che devono essere guidate gradualmente al " numero zero". Quattro i fulcri: pensiero, innovazione, natura, nutrimento; il mercato allestito nel Castello, coinvolge realtà risiere locali con vendita dei propri prodotti il cui scopo è di rivelare tutta la filiera alla base del riso come eccellenza del territorio. Il tema del Nutrimento, in particolare, si pone come parola-chiave del prossimo Expo del 2015: valorizzare una produzione sempre più rispettosa della natura e promuovere uno sviluppo sostenibile.
Per info: www.ricevigevano.it

A Foligno XII edizione dei Primi d'Italia

Dal 23 al 26 settembre

Nella quattro giorni le location medievali del centro storico folignate si animeranno con villaggi degustativi dedicati a riso, pasta, polenta, zuppe, ricette creative e della tradizione. Non mancheranno scuole di cucina, attività ludiche per bambini e momenti di musica e divertimento. Torna l'appuntamento " A Tavola con le Stelle" che permetterà di gustare menù firmati da grandi chef e i momenti dedicati alla lettura, alla moda e al cinema avranno come comune denominatore il mondo dei primi piatti.
Per informazioni:
www.iprimiditalia.it

Guastalla custode della Biodiversità

Il **25 e 26 settembre** Guastalla ospiterà la mostra-mercato con esposizione di fiori e piante antiche, animali domestici e d'allevamento in via d'estinzione, mostre pomologiche (mele, pere, uva, fichi ecc…) e antiche macchine per battere il grano. Interessante la Fattoria degli animali con la mungitura spiegata ai bambini e l'iniziativa "affitta una gallina" ossia portarsi a casa una gallina ovaiola per un mese. Molti gli eventi-corollario: la disfida del tortello, il 1° raduno nazionale dei Gas, lo stand del baratto, fattorie didattiche e degustazioni delle eccellenze emiliane. **Informazioni: Comune di Guastalla (RE) Ufficio Turismo, tel. 0522 839757**

"Giococucina", nuovo progetto didattico al Rigoletto

Da settembre, presso il ristorante Il Rigoletto di Reggiolo, lo chef Gianni D'Amato propone nuove iniziative, tra cui "Giococucina", la cucina senza fornelli, dedicata ai cuochi in erba, con la finalità di appassionare i piccoli alla cucina di qualità e al mangiar sano. I temi saranno le Merende: dolci e dolcetti, il Menù a palline e Le Mani in Pasta per scoprire la tradizione emiliana dalla farina alla pasta. Al termine dei corsi sarà rilasciato un attestato di partecipazione, le ricette e un grembiule, per continuare anche a casa l'esperienza intrapresa, nella speranza di formare nuove stelle future.
Per informazioni e prenotazioni: Il Rigoletto di Reggiolo – tel. 0522 973520

Eurovo collabora a valorizzare la tradizione contadina bolognese

Cocodì, noto marchio di Eurovo, leader europeo nella produzione di uova e derivati, ha collaborato alla realizzazione del nuovo ricettario " Le Ricette della tradizione Contadina Bolognese" che raccoglie 38 ricette di piatti a volte molto poveri, ma sempre gustosi, perché cucinati con materie prime di stagione. Il volume, presentato a Bologna il 22 giugno scorso, è stato curato da Donne Impresa, l'associazione delle imprenditrici di Coldiretti, e non ha fini di lucro. Gli eventuali contributi verranno donati in beneficenza.

più DOLCI live

Assaggio ONLINE

Per un rientro "in dolcezza" dopo la pausa estiva sarà bello coccolarsi con un buon dolcetto. Allora, cosa aspettate? Collegatevi al sito di più DOLCi ***www.piudolci.it*** *e cliccate su "più DOLCI live": qui troverete le ricette realizzate in diretta da Mara Mantovani, pasticcera di più DOLCI, in compagnia di Daniela Peli, direttore di più DOLCI e più CUCINA. Mara e Daniela vi condurranno alla preparazione di dolci.. da favola! Se al dolce preferite il salato, non dimenticate che sul sito di più CUCINA* ***www.piucucina.it*** *troverete le ricette filmate dedicate al mondo del salato.*

Foto di Angelo Serri

Fresco di grotta

Vi piacerebbe visitare il complesso ipogèo più importante d'Europa, le Grotte di Frasassi e, nello stesso tempo, conoscere il Verdicchio nel suo stesso terroir? Grazie al progetto Fresco di Grotta ora è possibile farlo. Nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre, tutti coloro che visiteranno le Grotte di Frasassi attraverseranno un suggestivo percorso espositivo dedicato al Verdicchio, allestito lungo la galleria d'accesso al grandioso complesso ipogèo. Inoltre, esibendo il biglietto d'ingresso alle grotte presso le cantine del territorio aderenti all'iniziativa, si potranno degustare gratuitamente ed acquistare a condizioni di favore i migliori vini della Provincia di Ancona, mentre anche bar e ristoranti di Genga offriranno un trattamento privilegiato. ***Per info: Provincia di Ancona Agricoltura, tel. 071/5894228, www.frescodigrotta.it***

Indirizzi

- Bitossi, tel. 0571/54511, www.bitossihome.it
- Caleca, Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- Ego Vetri delel Venezie, tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Fasano, tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- Linum Italy, Concetti e Design, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Nuova R2S, tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Michielotto, tel. 0376/398187, www.michielotto.com
- Modigliani, tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- Revol Porcelaine Culinaire , France, distribuito da Arcucci Trade, tel. 0572/318323, www.arcuccitrade.it
- Villa d'Este, tel. 0774/502249, www.villa-deste.it

Prossimamente

più DOLCI di Ottobre ti aspetta in edicola il 22 settembre

Cioccolato al cucchiaio

Voluttuosi dolci al cioccolato per regalarsi un piacere indimenticabile.

Frutta d' autunno

I dessert preparati con la dolce frutta di stagione.

Biscotti secchi da vino

Biscottini da assaporare con un vino adatto o un liquorino delizioso.

Halloween & bricoliamo

Fra un dolcetto e uno scherzetto preparare la festa di Halloween sarà facile, divertente e dolcissimo!

le rubriche

Torte Rustiche o raffinate? A voi la scelta: di sicuro saranno un successo.

Crostate Gusci di friabile frolla custodi di golose farce.

Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato Le novità del mercato.

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.

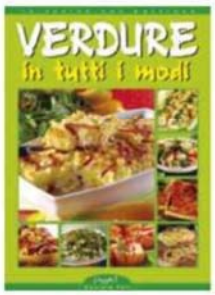
Agenda del mese
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

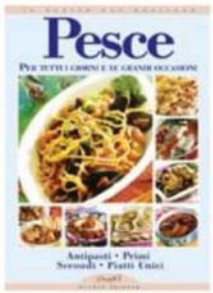
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90

PIZZE:
CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€ 7,90



VERDURE IN TUTTI
I MODI
€ 8,90

PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI
I GIORNI E LE
GRANDI OCCASIONI
€ 8,90

SECONDI PIATTI:
FACILI, ECONOMICI,
VELOCI
€ 8,90

PASTA: SEMOLA SECCA,
SEMOLA FRESCA,
ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

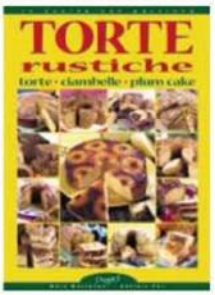
SFOGLIA
I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

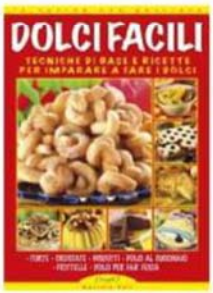
DOLCI PIÙ
BUONI D'ITALIA
€ 8,90

DOLCI PIÙ
BUONI DEL MONDO
€ 8,90



TORTE RUSTICHE:
TORTE, CIAMBELLE,
PLUM CAKE
€ 7,90

FRITTELLE DOLCI
E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90

DOLCI VELOCI: PRONTI
IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90

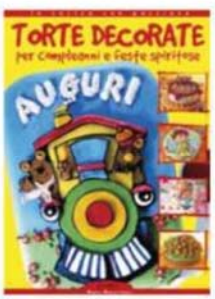
FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90

GUIDA ALLA
DECORAZIONE VOL.2:
tecniche e consigli per
l'uso della sac à poche
€ 9,50

OGNI COFANETTO
COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici
cofanetti per raccogliere
la collana
IN CUCINA CON
PASSIONE

TORTE DECORATE
DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50



TORTE DECORATE
PER COMPLEANNI E
FESTE SPIRITOSE
€ 14,50

BISCOTTI PER LE
FESTE: S.VALENTINO,
PASQUA, MAMMA &
PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
€ 8,90

DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte Decorate per compleanni e feste spiritose" € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Guida alla decorazione vol.2" € **9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Patate" € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pizze" € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte rustiche" € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Biscotti per le feste" € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Frittelle dolci e salate" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci con la frutta" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Verdure in tutti i modi" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Torte decorate cartoni animati e fumetti" € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci facili" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci più buoni d'Italia" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Feste di compleanno per tutte le età" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci veloci" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci più buoni del mondo" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Secondi piatti" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Pasta" € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro "Dolci rustici al cioccolato" € **8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

❒ Bonifico bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna IBAN IT 13ZO5387129050000000945858

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € .....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

DC _____

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati 2009/2010

I numeri arretrati sono disponibili dal numero 109 al numero 126 a soli 3,20 € cadauno

Desidero ricevere i numero/i arretrato/i

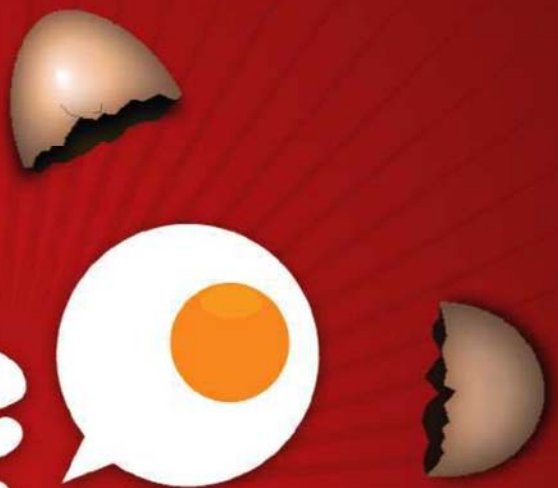
... ...

in edicola

Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...

un grande chef!

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv